



Menu Primevère

Assortiment cocktails

8 pièces au choix dans la liste

ET

1 atelier salé au choix

Entrée

“Subtilité“ de médaillon de homard, mousse d’avocat à la mangue naturelle

OU

Petite salade de Saint-Jacques et saumon fumé au parfum parmesan

OU

Saint Jacques et Gambas, Betterave ‘Chioggia’ à l’essence de carotte

OU

Tataki de Thon, réduction soja citronné, wakamé

Plat

Délice de veau poêlé sauce du côté du ‘layon’

OU

Suprême de pintadeau, au croquant de fruits secs ‘saveur Chardonnay’

OU

Magret de canard mille et une nuit, parfumé aux figues / soupçon de gingembre

OU

Duo de dorade et saint jacques au beurre blanc

ET

Pour toutes les garnitures, voir avec le chef en fonction des saisons

Fromage

Trilogie de fromages affinés et salade de saison

Dessert

Crêmet d'Anjou, poire, spéculoos et sucre muscovado

OU

Fondant caramel à la fleur de sel de Guérande

OU

Le chocolat dans tous ses états

OU

Palet Chocolat blanc noisette, insert Fruits rouges

OU

Pièce montée parfum au choix (sur devis)

Café

Délice du torrificateur et son chocolat